

# DRINKS.

## Massolino Barbera d'Alba DOC 2023 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40968223
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Azienda Agricola Vigna Rionda S.S., Piazza Capellano 8, 12050 Serralunga d'Alba, Italie
Marque	Massolino
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Bouquet élégant au nez avec des arômes de fruits intenses. Harmonieux et long en bouche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Barbera
Etiquette	classique
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température	16-18 degrés



de  
consommation

---

Millésime      2023

---

En accord      entrées, grillades, fromages, cuisine  
avec            méditerranéenne, pizzas & pâtes,  
viandes rouges, viandes blanches,  
gibier

## **Description**

Le domaine viticole familial Massolino est situé dans le village pittoresque de Serralunga d'Alba, qui compte un peu plus de 500 habitants. Dans les environs immédiats, la famille cultive plusieurs vignobles d'une superficie totale de 23 hectares. La première pierre du domaine viticole actuel a été posée dès 1896, lorsque Giovanni Massolino a mis en bouteille son premier vin - un Barbera d'Alba. Ce vin rouge classique est donc l'un des représentants les plus historiques du portefeuille actuel, qui s'est bien sûr un peu élargi au fil des décennies. Les raisins Barbera mûrissent pendant tout l'été sur des vignes qui poussent sur une surface de 4 hectares à 330 mètres d'altitude dans le système Guyot. Un rendement de 6500 kg de raisins est obtenu par hectare. Après les vendanges, à la mi-octobre, les baies sont foulées et fermentent pendant dix à douze jours dans des cuves en acier inoxydable. S'ensuit une fermentation malolactique et une courte période de vieillissement, afin que le vin puisse être mis en bouteille et commercialisé dès le printemps. Le vin rouge violet se marie bien avec les plats épicés, les pâtes, le riz, les soupes, les viandes braisées, les grillades, les charcuteries ou les fromages, mais il peut également accompagner les apéritifs.